

# 2013

## Date des vendanges

**Merlot :**

du 01 au 09 octobre

**Cabernet Sauvignon :**

du 05 au 11 octobre

## Assemblages et commentaires de dégustation

*60% Cabernet Sauvignon*

*40% Merlot*

⌘ La robe est d'un rouge soutenu.

Le nez est net et droit.

Avant agitation, notes de cerises et de fleurs.

Après agitation, viennent les aromes épicés, notamment, le poivre noir, récurrent dans le vin de Camensac.

L'attaque est droite. La bouche a du corps et une trame Cabernet-Sauvignon marque le volume. L'harmonie est certaine.

La finale est persistante et florale.

⌘ Attendre 2017 pour déguster, potentiel de garde jusqu'en 2025.

## Climat

⌘ Dès le sortir des vendanges 2012, la pluie est omniprésente jusqu'à mi-février. Près de 600 mm tombent. Et c'est tant mieux, la diète hydrique n'avait que trop duré – trois ans. La fin de l'hiver et le début du printemps seront aussi très humides voire neigeux. La plante adore les quelques grosses chaleurs inattendues de mai (27,29°). En juin, reviennent froid et pluie, hélas sur la fleur. Un retard phénologique est pris. Si juillet et août, ont été parfois caniculaires, septembre renoue avec l'humide et les nuits tièdes. Les vendanges sont avancées car menacées. Quelques successions de jours ensoleillés et de nuits fraîches calment le jeu. Le Cabernet-Sauvignon nous rassure mais le Merlot reste sous pression. Les vendanges sont sportives. Des outils performants et du sang froid sont nécessaires. La récolte est divisée par deux mais faite de raisins sains et le vin sera bon.

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC

# 2013

## Harvest date

### Merlot:

from October 1<sup>st</sup> to 9<sup>th</sup>

### Cabernet Sauvignon:

From October 5<sup>th</sup> to 11<sup>th</sup>

## Blend and comments of tasting

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

⌘ The colour is red with depth.

The wine is neat and straight.

Before stirring: aromas of  
cherry with floral notes.

After stirring: come the spicies  
aromas like black pepper, a  
recurring touch of Canensac.

The attack is straightforward.

The mouth is bodied and a  
cabernet sauvignon frame  
marks the volume.

The harmony is noticeable.

The finish is quite  
long and floral.

⌘ Wait until 2017 before  
sampling the wine, an aging  
potential up to 2025.

## Weather

⌘ Immediately after the harvest,  
the rain is constant till mid  
februar. Almost 600 mm fall  
down. And it's good after three  
years of an hydric diet.

The end of the winter and the  
beginning of the spring will be  
very wet and sometimes snowy.

The vines loves the unexpected  
heat which lasts from mid-april  
to june. Then, unfortunately,  
the rain comes back on the  
flowering. An phenologic delay  
is scheduled. If july and august  
have been sometimes caniculars,  
september joins again wet  
days and warm nights. The  
harvest moves forward because  
tricky. A suite of shiny days  
and cool nights come down  
the atmosphere. The Cabernet-  
Sauvignon eases the situation  
but the Merlot stays on pressure.  
Harvest are physical. Performing  
tools and self control are  
necessary. The yield is divided by  
two but made of healthy berries  
and the wine will be good.

---

Route de Saint-Julien – BP 9 – F-33112 – Saint-Laurent-du-Médoc

00 33 (0)5 56 59 41 69 – info@chateaucamensac.com